

Quoi de neuf à la rentrée ?

Pour attaquer la rentrée, nous vous avons préparé un panel de nouvelles adresses et de must eat à tester de toute urgence. Une épicerie-traiteur autour du pois chiche, un tandem de chefs qui associe la Savoie et le Béarn dans leurs assiettes, un coffret hyper créatif de ganaches imaginées à partir de spiritueux... Nouveauté rime avec diversité pour cette rentrée !

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande complémentaire.

L'équipe de l'Agence Nérolì

Nouvelles adresses



Ouverture et réouverture pour Julia Sedefdjian

Après plusieurs mois de fermeture, **Julia Sedefdjian**, plus jeune cheffe étoilée de France, réouvre les portes de **Baieta***, sa table méditerranéenne, après quelques travaux.

En parallèle, elle profite de cette rentrée pour ouvrir sa nouvelle adresse : **Cicéron**, une épicerie-traiteur faisant la part-belle au pois chiche, élément indispensable de la cuisine niçoise, ville dont elle est originaire. Avec ce nouveau lieu, où la vente à emporter et la livraison seront de rigueur, la cuisine sera naturellement sans gluten, de l'entrée au dessert.

Baieta - 5 rue de Pontoise, Paris 5*
Cicéron - 8 rue de Poissy, Paris 5

Deux Restaurant

Tiphaine Mollard et Romain Casas

En septembre, Tiphaine Mollard et Romain Casas ouvrent DEUX, leur premier restaurant.

Ce tandem de chefs - amis à la ville - repense l'art de recevoir en étant tous les deux en cuisine et au service. **Elle savoyarde, lui béarnais**, ils dessinent ensemble les nouveaux traits d'une gastronomie libre, où les extrêmes géographiques de l'hexagone se ren-contrent le temps d'une dégustation.

58 rue de la Fontaine au Roi, Paris 11



Nouvelle boutique Edwart Chocolatier

Edwart Chocolatier ouvre un quatrième point de vente rue Bayen dans le 17ème arrondissement. Suite au succès de la boutique dans le quartier des Batignolles.

Les clients pourront y découvrir une nouvelle expérience du chocolat, mêlant Grands Crus de cacao et saveurs inédites, comme les épices ou les spiritueux. Ce sera également l'occasion d'apprécier les produits emblématiques de la maison comme les pâtes à tartiner ainsi que la nouvelle gamme de tablettes dévoilant de nouveaux terroirs de cacao.

10 rue Bayen, Paris 17

Nouveaux produits

La Glacerie Paris - David Wesmaël Le Saint Honoré Glacé

Cette année David Wesmaël, fondateur de La Glacerie Paris réinterprète les **grands classiques de la pâtisserie en version givrée**. A la rentrée, il présente sa nouvelle création : le Saint-Honoré Glacé. Le croustillant de la pâte sablée feuilletée et chocolatée s'allie à la douceur de la glace à la vanille d'Inde, du caramel onctueux également à la vanille d'Inde, de la glace caramel au beurre salé, régressive à souhait et du confit d'orange et d'une délicate crème fouettée à la vanille.

A partir du 1er septembre

Pour 6 personnes : 49€

13 rue du Temple, Paris 4



Edward Chocolatier Coffret "Terre de Fût"

Passionné de spiritueux, Edwin Yansané dévoile son nouveau coffret "Terre de Fût" de **six ganaches uniques réalisées à partir de rhum/rum et de whisky / whiskey**.

De Kyoto à Seattle, de la Bretagne à la Barbade et d'Islay à la Montagne Pelée, Terre de Fût embarque pour un voyage aromatique vers les distilleries emblématiques alliées à l'art du chocolat grand cru. Une belle façon de déjouer les préjugés grâce à une modernité libre et assumée !

Tarif : 36€ le coffret



Collection automne-hiver

Maison Vérot

Pour cette nouvelle collection, Gilles et Nicolas Vérot réinterprètent des grands classiques du patrimoine culinaire français dans une version charcutière. Ainsi le **boeuf bourguignon** et le **canard de la Maison Burgaud se parent d'une belle croûte dorée**, quant au chevreuil, il s'accompagne de foie gras et de cranberries dans une terrine gourmande. On retrouvera également une version automnale du cochon de la tête aux pieds cuisiné avec du potimarron.



La rentrée culinaire de First Editions

Beaux livres et livres pratiques, les éditions First nous promettent de belles heures en cuisine avec la parution de :

- **La brioche de nos rêves** de Déborah Dupont. Parution en septembre.
- **Alice in food, à ma table** de Alice Roca. Parution en octobre.
- **La nostra cucina Siciliana** de Giuseppe Messina. Parution en octobre.
- **Comment j'ai dégusté mon gâteau ?** de Marion Thillou. Parution en octobre.

FIRST ÉDITIONS

Et bientôt Noël...

Au-delà de la rentrée, nos chefs et artisans préparent déjà Noël ! De belles choses arrivent, telles que la bûche de **Johanna Le Pape** et les collections de fêtes de fin d'année d'**Edwart Chocolatier**, **La Glacerie Paris** et **Maison Vérot**.
